45e Année. — N° 51. 16 Décembre 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Sur le 6905 Seibel

Depuis trois ans l'attention des viticulteurs est fortement attirée sur 6905 hybride de Seibel. Sa production est satisfaisante pour toutes les régions où l'on ne vise pas les très gros rendements. Le vin est acceptable, n'ayant pas de goût spécial désagréable. Il est vigoureux, donnant de longs sarments, et vient bien jusqu'ici greffé sur Rupestris. Ce qui le rend en outre intéressant, c'est sa résistance aux maladies : au phylloxera, on n'est pas encore fixé ; il semble toutefois qu'il ne peut pas vivre partout sur ses propres racines ; au mildiou il résiste convenablement ; mais il n'est pas indemne. Cette année au point où nous l'étudions, à l'arrière-saison, ses feuilles qui ont l'épaisseur et la glaçure, mais non la forme de celles du Rupestris, se sont couvertes de taches stériles pour la plupart, c'est-à-dire sans efflorescences, mais qui ont tout de même hâté la chute du feuillage ; en somme, si le mildiou peut pénétrer dans le feuillage, et il n'y a pas de raison pour qu'il ne puisse y pénétrer, il s'y développe très difficilement.

La grappe, dont on peut apprécier sur la chromo les dimensions et la forme des grains est aussi atteinte par le mildiou ; dans les années pluvieuses un certain nombre de grains restent petits, et presque toujours, il s'agit de grains dont le pédicelle est envahi par le mildiou.

Somme toute, 6905 est pratiquement résistant au mildiou ; en année pluvieuse, il conviendrait tout de même de défendre ses grappes contre la maladie par un ou plusieurs poudrages.

On lit très souvent : tel hybride doit être défendu par un ou deux sulfatages ; ou tel hybride exige deux sulfatages. Mais quand doivent-ils être donnés ? de bonne heure, ou plus tard ? avant, pendant, après, longtemps après la floraison ? Car enfin, si un sulfatage donné trop tard ne sert à rien, donné trop tôt, je veux dire trop tôt avant l'attaque, il ne sert pas à grand chose non plus, au moins pour les organes qui se forment ultérieurement et qui ne sont pas cuivrés.

Le feuillage des hybrides connus pour résistants ne souffre pas pratiquement du mildiou, même en saison anormale comme pluviosité. Mais il n'en est pas toujours ainsi des grappes. *Vitis Lincecumii* pur, *V. Lincecumii* sauvage, la mère de la plupart des producteurs directs, porte des grappes mildiousées et des feuilles indemnes. En 1915, 7120, dont les feuilles furent tachées, sans qu'il en tombat aucune, perdit une partie de sa récolte. Il n'y a pas forcément une relation entre la sensibilité des grappes au mildiou et celle des feuilles. Et c'est pourquoi, il me paraît préférable, pour les hybrides dits résistants, s'ils ont tout de même besoin de cuivre, de défendre surtout les grappes avec les poudres cupriques.

Il semble bien, si mes souvenirs sont exacts, que 6905 est également sujet à l'Antrachnose maculée. Ici les badigeonnages d'hiver au sulfate de fer 30 o/o, sont, on le sait, très efficaces. Mais ils ne sont pas suffisants si le printemps est très pluvieux. Il faut alors recourir aux bouillies cupriques,

Comme on sait, il est aussi atteint parfois de *dartrose* ou *subérose*, dont il a été déjà question dans le journal, en 1927.

Sur cet accident singulier, M. Videau nous adresse la note suivante :

Observations faites sur diverses plantations du Seibel n° 6905. — Depuis l'année dernière, il n'a plus été question de la Subérose remarquée sur les grains du 6905, chacun a dit un peu sa façon de penser sur cet accident ; j'ai dit moi aussi les remarques faites chez moi, Algérie, sans pouvoir y apporter aucune lumière.

Aujourd'hui, après des remarques faites dans plusieurs de mes propriétés où 6905 est tantôt greffé, tantôt sur ses racines, j'ai constaté que partout où il était greffé, soit sur Rupestris du Lot, soit sur tous les porte-greffes Richter, 6905 avait les grains recouverts d'une peau liégeuse, tandis que dans

toutes mes plantations faites directes, sur ses racines, les grains étaient luisants et indemnes de toute maladie.

Si ces observations ne sont pas trompeuses, tout porterait à croire que cette maladie est due au greffage.

Resterait à savoir si des remarques de ce genre ont été faites 1928.

P. VIDEAU.

Les amateurs de 6905 voudront bien sans doute contribuer à l'étude de la question posée par M. Videau.

En attendant, voici quelques observations qui pourraient venir à l'appui des faits cités dans cette note ; du reste, elles ne portent pas sur le raisin, mais seulement sur les rameaux qui, eux aussi, sont souvent atteints de subérose.

A l'Ecole, dans les collections, la plupart des variété américaines peu résistantes au phylloxéra sont greffées sur Rupestris depuis 26 ans. On a choisi ce porte-greffe parce qu'à ce moment il était à peu près le seul à se bien développer dans les sols assez calcaires. Aujourd'hui on en prendrait un autre. Donc sur Rupestris sont greffés le Jacquez, l'Herbemont et ses variétés, Black Jubly, Cuningham, Robson Secdling, Blue Favorite, et tous les producteurs directs descendant du V. Lececumii ; et, sur le même rang, les mêmes variétés non greffées. Pas de cuivre, pas de soufre sur aucune d'elles.

Or, beaucoup de ces hybrides greffés sur Rupestris sont court-noués ; court-noué plus ou moins héréditaire, qui paraît être souvent la conséqnence de la thyllose. La thyllose est une affection qui atteint les descendants de V. Lincecumii — donc beaucoup de producteurs directs — greffés sur Rupestris ou hybrides de Rupestris. Et sur les rameaux, au cours de la végétation, apparaissent des gerçures ou dartres liégeuses, couvrant partiellement la base des sarments sur un côté, en un point quelconque, mais toujours sur le même côté, l'autre côté restant sain.

Les souches non greffées portent aussi des gerçures, mais en moins grand nombre.

Le greffage augmenterait donc la sensibilité des jeunes pousses ou des grains à des causes pouvant détruire l'épiderme ? Ces causes, c'est d'abord le vent violent du Nord, desséchant ; et c'est aussi le vent marin humide, mais porteur de sel et qui a causé cette année à la récolte des pertes considérables ; et ce peut être aussi des substances toxiques, mais on ne voit pas bien lesquelles — les bouillies et le soufre étant écartés, mais qui pourraient être cependant les grains de soufre venus du voisinage apportés par le vent et qui paraissent bien quelquefois brûler les feuilles.

Il n'y a pas que 6905 qui porte de la tavelure, certain Gamay rabougri en a constamment sur les grains, et, dans les régions où les dépôts marins ne doivent guère se produire. Cependant..... Il y en a même sur le Chasselas du Tarn-et-Garonne, ainsi que nous l'écrit un de nos lecteurs :

« Abonné de votre estimable journal, je viens vous soumettre deux ou trois questions du plus haut intérêt pour tous les producteurs de raisins de table.

A quoi faut-il attribuer la présence sur certains grains de Chasselas, de taches ressemblant à du liège gerçuré, ou tavelure, qui le déprécie beaucoup pour la vente, cette affection a été signalée au Congrès du Raisin de table d'août 1925, à Agen, par M. Cousteil, le distingué secrétaire général de l'Association des Primeuristes de Montauban.

Certains viticulteurs l'attribuent aux sulfatages. S'il y avait un moyen de l'éviter, je vous serai reconnaissant de le faire connaître ».

B.

En somme plusieurs causes non parasitaires peuvent provoquer la formation de gerçures ou de croûtes. Sur les sarments, il s'agit de gerçures parce que l'épiderme altéré, obligé de suivre l'allongement de l'entre-nœud et n'étant plus extensible, doit se fendiller transversalement. Sur le grain, dont la croissance est extrêmement lente et dans toutes les directions, il s'agit de croûtes liégeuses. Elles occupent la plus grande circonférence du grain, presque pas l'une et l'autre des extrémités quand il s'agit de grains ovoïdes. Pourquoi ? probablement parce que dans la région équatoriale du grain, le rayon de courbure de la surface est plus grand et, par suite, les substances toxiques doivent y séjourner plus longtemps qu'aux deux pôles. La substance toxique serait-elle le sel marin ? Pourquoi pas ? Les vents salés, les « embruns » pénètrent souvent profondément à l'intérieur des continents. J'ai vu haies et arbres brûlés par une forte tempête à 80 kilomètres de l'Océan, et sans doute y avait-il des dégâts encore plus loin. L'Oranie n'a-t-elle pas eu, il y a deux ans, ses vignobles brûlés également par une tempête salée, et, en Alger, les embrums du Nord-Ouest ne peuvent-ils endommager l'épiderme hypersensible de 6905 quand il est greffé ?

Pour éviter les gerçures, les femmes emploient, dit-on, de la poudre de riz ; le talc, qui est la véritable poudre de riz, serait peut-être efficace contre les gerçures de 6905 et autres.

Sur ce cépage, il nous a paru qu'il importait de connaître l'opinion de son auteur. On la trouvera page 587. Elle est modérée.

Sur le S. 3

« Dans le *Progrès* du 2 Décembre, vous citez une lettre de M. A. Bouquet, relativement au Malègue 3, où il est dit : « M. Rouart le déconseille. Il ne l'a observé sûrement que dans les régions froides »... Je connais le Malègue 3 depuis de longues années ; je l'ai étudié chez son père nourricier, M. Perbos, en Lot-et-Garonne, dans mes cultures en Haute-Garonne, dans l'Hérault, et en Roussillon, à la frontière Espagnole ; c'est un beau plant d'apparat, et assez productif, mais je l'ai toujours noté comme sensible au mildiou et n'ai pas cru devoir le multiplier.

Il est non seulement moins résistant que 6905 comme vous l'indiquez, mais même que le 5455. En temps qu'hybride, il ne me paraît pas avoir de valeur culturale pour la région toulousaine, et, jusqu'à ce jour, je n'ai pas cru devoir le planter en Roussillon où tant d'autres, notamment 5813 et 5487, sont régulièrement et économiquement productifs. »

Eugène Rouart.

Chêne vert et oïdium

Nous recevons sur cette question les intéressantes lettres suivantes :

« J'ai l'honneur de vous accuser réception de votre lettre du 9 courant, me disant que l'observation dont je vous ai fait part dans ma lettre du 5 courant n'a pas été portée par d'autres à votre connaissance.

Si la science ignore que le chêne vert peut favoriser l'oïdium, c'est une étude à approfondir pour laquelle je vous promets mon concours le plus dévoué.

Voici, à titre indicatif, quelques observations complémentaires qui portent sur 4 vignes particulièrement atteintes par l'oïdium.

De l'examen des terres, il semble résulter :

1° Que les parties abritées contre le vent d'Ouest souffrent beaucoup moins de l'oïdium, que les parties qui y sont exposées ;

2° Que ce vent apporte et dépose les germes de la maladie sur les ceps, où ils se développent avec intensité, ce qui laisse supposer :

a) Qu'un foyer se trouve en amont ;

b) Que l'oïdium est favorisé par quelque élément qui ne se trouve pas ailleurs ;

c) Que cet élément pourrait bien avoir comme source : les chênes.

Durant les années 1926 et 1927, des applications de permanganate seules ou mélangées aux bouillies et 4 soufrages au soufre sublimé n'ont pu avoir raison de cet oïdium. Cette année 1928, 3 soufrages au soufre trituré m'ont donné des ceps indemnes ; je n'ai remarqué que quelques grapillons très tardifs ayant des traces d'oïdium pendant la vendange, alors qu'ils commençaient à peine de vérer. Mais il est à remarquer, et la chose a de la valeur, que les mois de juin 26 et 27 ont été troublés avec vents d'Ouest forts, tandis que juin 28 a été chaud et calme.

Si les chênes verts favorisent, ou sont une source d'oïdium comme certains faits semblent l'indiquer, il y a tout lieu d'incriminer leur fleur. L'oïdium sévit surtout en juin quand les chênes sont en pleine floraison. Le vent arra-

che le pollen de ces fleurs, sorte de poussière couleur rouille, qu'il éparpille aux alentours; le grand coupable pourrait bien être lui dans la vigne atteinte. Remarquons que les Carignans situés à l'Ouest des chênes n'ont pas souffert de l'oïdium, tandis que les Morastels-Bouschets qui se trouvent *immédiatement après*, mais à l'Est des chênes, en ont beaucoup souffert. Cependant les Morastels sont *bien moins* sensibles que les Carignans. Ces divers effets et les positions me semblent une indication intéressante pour servir à l'étude qui nous occupe. »

G. Bènes.

*
* *

« Au moment de vous envoyer d'autres notes sur divers sujets, je lis un article de M. Benès, au sujet de l'influence du chêne sur l'oïdium de la vigne, et demandant si d'autres viticulteurs ont observé ce fait.

Pour ma part, je crois que l'influence du *chêne vert* sur l'oïdium de la vigne est incontestable. J'ai 3 parcelles de vigne plus ou moins entourées de chênes verts ; toutes les trois contiennent du Seibel 4643, je dois le soufrer une fois, tandis que sur cinq autres parcelles éloignées des chênes verts, je n'ai encore constaté d'oïdium sur 4643.

Maintenant, à quelle influence particulière du chêne faut-il attribuer cette virulence du cryptogame? Selon moi, elle procède de deux causes D'abord, le chêne vert produit une ombre épaisse, sombre et parconséquent froide, et le vent qui vient des chênes verts, en passant sur la vigne trop près, détermine l'invasion. Car c'est un fait certain que ce n'est pas le terrain froid qui provoque l'oïdium, mais l'air froid et sec ; ainsi, toute vigne à l'ombre sera toujours plus exposée à l'invasion, et plus difficile à défendre.

Puis, une autre cause, celle-ci observée certainement par tous les viticulteurs qui ont des chênes verts ; c'est que cette espèce de chênes et très sujette à l'oïdium, à tel point que certaines années, ils sont entièrement recouverts d'une poussière grisâtre qui n'est autre que l'oïdium. Dès lors, on comprend que les vignes plantées à proximité des chênes verts soient plus atteintes que les autres. Enfin, j'ai constaté que certains arbres, arbustes ou plantes sont tributaires du dangereux cryptogame ; ainsi le rosier, le saule nain, et surtout le salsifis. Pour cette dernière plante, le soufre est un remède curatif ».

A. Busquet (Aude).

D'après la première de ces communications le pollen des fleurs de chêne vert serait un stimulant du champignon de l'oïdium ; cela n'est pas impossible.

D'après la seconde, l'oïdium du chêne serait le même que celui de la vigne. Il y a bien un oïdium sur le chêne, mais il est différent de celui de la vigne.

L'enquête continue.

L. Ravaz.

NECROLOGIE

M. Georges Couderc. — Nous apprenons avec le plus vif regret la mort du savant, de l'hybrideur illustre, M. Georges Couderc. Son œuvre, magnifique, portant sur toutes les questions intéressant l'avenir de l'Agriculture ne peut être retracée ici en quelques lignes; elle le sera plus tard. Ce que les viticulteurs savent et n'oublieront pas, c'est la part qui lui revient dans la reconstitution de notre vignoble et sa défense contre les maladies ; c'est la création de nombreux hybrides porte-greffes et producteurs directs, dont quelques-uns des premiers jouent un rôle considérable et qui va toujours croissant, et dont certains des seconds gagnent de plus en plus la faveur du public; c'est l'orientation que par la plume et par la parole il a donné à la viticulture renaissante, c'est le guide sûr qu'il a été pour elle. Sa mort est une grande perte pour la viticulture française, pour ce journal, dont il fut le collaborateur, et pour ses Directeurs, dont il a été toujours l'ami, et qui s'associant à la douleur de sa famille et de tous les siens, les prient d'accepter leurs bien affectueuses condoléances.

L. Degrully et L. Ravaz.

LE 6905 SEIBEL

(Avec une planche en couleurs)

M. Seibel, qui a bien reçu votre lettre du 1er courant, me prie de vous répondre en s'excusant de ne pas le faire lui même. Il est un peu souffrant et de plus nous avons à Montboucher sur notre 6905 des éléments d'observation plus nombreux qu'à Aubenas.

Ci-joint le tableau généalogique de ce cépage :

- 6905 = 4595 × 4199
  - 4595 = 452 × 405
    - 452 = Alicante-Ganzin. × Seibel 1 — Semis de Rupestris Lincecumii de Jœger
    - 405 = Seibel 14 — Semis de Rupestris Lincecumii de Jœger × Aramon Rupestris Ganzin N° 1
  - 4199 = Seibel 85 × Couderc 132-11
    - Seibel 85 = Seibel 2 — Semis de Rupestris Lincecumii de Jœger × Aramon Rupestris Ganzin N° 1

En ce qui concerne son histoire, son obtention n'offre rien de particulier sinon qu'à l'égal de beaucoup d'autres cépages très répandus, nous n'avons jamais cru devoir le multiplier beaucoup, notre appréciation sur lui restant au-dessous de l'engouement dont il est l'objet.

Au point de vue cryptogamique, il offre une résistance pratiquement absolue au mildiou et à l'oïdium. Nous n'avons rien vu chez nous sur lui en ce qui concerne l'anthracnose. Quant à la « tavelure » sur les grains dont il a été beaucoup question l'année dernière, nous en avons vu un peu ici, mais cela ne nous a jamais paru inquiétant.

Au point de vue végétatif, le 6905 nous paraît exiger absolument un très bon terrain profond et frais. Là il mûrit régulièrement, donne un raisin aux grains très uniformes et bien colorés. Sa vigueur supporte une magnifique récolte, donnant un vin bien constitué et qui passe auprès de tous nos visiteurs pour un excellent vin courant.

En terrain maigre et superficiel au contraire, le 6905 devient très irrégulier. Il végète faiblement. Sa production manifestement excessive l'accable il donne des grappes où les grains verts subsistent en fin de saison dans une proportion anormale, certains pieds même ne peuvent bien mûrir leurs fruits. Le vin demeure mal constitué, de couleur insuffisante, plat et sans alcool.

Ces faits nous ont été très nettement manifestés cette année par un rang de vigne en pente, dont le sol est beaucoup plus profond au bas du coteau qu'en haut. En bas, des pieds splendides tous réguliers, à beaux raisins noirs excellents, à beaux bois. En haut, des pieds très irréguliers, à raisins à peine colorés, acides, et dont les bois ne se sont pas complètement aoûtés.

Cette irrégularité du 6905 selon les situations où il est cultivé direct semble confirmée par un fait qui nous paraît avoir une certaine valeur. C'est un débourrement lui-même très irrégulier. D'où vient cette irrégularité du débourrement ? Elle peut évidemment s'expliquer par une maturation des bois variable avec le terrain, mais peut-être aussi pourrait-on l'expliquer par une sensibilité excessive aux variations de température au printemps. Nous ne savons de ces deux raisons quelle est la bonne et sans doute l'opinion de Viticulteurs montagnards pourrait nous éclairer.

Quoi qu'il en soit l'ensemble de ces observations dans nos propriétés de la Drôme nous a conduit à porter sur 6905 les conclusions suivantes :

C'est un Hybride qui ne peut être planté direct en toutes situations, et si nous sommes convaincus de sa valeur réelle en bon sol, nous craignons que, direct, il ne donne des désillusions en terrain superficiel, maigre ou sec ou exposé à de grandes vatiations de température au printemps. C'est en un mot un plant méridional pour terrains profonds.

Comme greffon, là où à notre avis il ne doit pas être planté direct nous ignorons totalement sa valeur. Nous nous attachons en effet de plus en plus à ne cultiver nos hybrides que sur leurs propres racines, convaincus que la solution du greffage, sauf dans les situations extrêmes de sols trop chlorosants par le calcaire ou particulièrement secs, ne peut être qu'une solution transitoire. On a voulu dire que nos Hybrides n'étaient que des « Producteurs indirects ». Cette affirmation est sans doute piquante, mais nous gardons l'espoir qu'elle sera un jour démontrée fausse.

Le 6905 explique notre pensée à cet égard. Nous sommes convaincus qu'il est un excellent direct à sa place, mais ne saurait l'être partout. Dans certaines situations extrêmes il doit devenir, si l'on veut absolument l'employer,

un « producteur indirect ». Mais dans ce cas, subsiste à notre avis une solution meilleure ; c'est de choisir un autre « Producteur direct ».

Voici, Monsieur, l'opinion que 6905 nous a donné sur lui. Nous souhaitons qu'elle vous paraisse juste et qu'elle soit utile à vos lecteurs.

H. J. Largillier-Seibel.

LES VIGNES SUR FIL DE FER

A QUELLE HAUTEUR FAUT-IL LES ÉTABLIR ?

Autrefois, au temps où chaque cep était muni d'un tuteur, échalas ou carrassonnes, d'acacia, de châtaignier ou de pin gemmé, étaient uniformément débités à sept pieds. Comme on les enfonçait d'un pied en terre, il restait donc deux mètres hors du sol.

Plus tard, lors de la reconstitution générale du vignoble, à la suite de l'invasion phylloxérique, lorsqu'on appliqua la culture en lignes et le palissage sur fil de fer, on adopta pour les piquets intermédiaires une longueur totale de 2 mètres, laissant, par conséquant, environ 1, 70 d'élévation utile hors de terre. Seuls, les piquets dit de culée, destinés à être plantés obliquement à chaque bout de rang, étaient « tirés » à 2 m. 33 (sept pieds).

Enfin, il y a quelques années, à la suite d'une grosse invasion du mildiou qui avait détruit plusieurs étages de feuilles et compromis la maturité normale des sarments, un certain nombre de viticulteurs de la région de Cadillac s'avisa de rogner la vigne bien au-dessous du fil de fer, c'est-à-dire, avec une rigueur qu'on n'avait pas encore osé mettre en pratique.

Cette année-là, la récolte vint tant bien que mal à bon port. Et l'on en conclut qu'une grande surface foliacée n'était pas indispensable à la végétation de la vigne. Du coup, quelques propriétaires adoptèrent systématiquement ce nouveau mode de conduite et abaissèrent de 20 à 30 centimètres la hauteur du fil de fer supérieur au-dessous duquel on a coutume de rogner les sarments, dans notre région.

Le rognage, un moment contesté, n'a plus que des partisans. Il demande seulement à être exécuté de bonne heure, avant que l'extrémité des pousses ne deviennent ligneuse. Le mieux est de les supprimer au fur et à mesure qu'elles dépassent le dernier fil de fer ; cela exige plusieurs passages, mais cette façon est faite rapidement et peut être, au besoin, confiée à des femmes.

Donc, à quelle hauteur faut-il rogner ?

Il est bien difficile de fixer *à priori* la longueur des sarments. Elle varie avec la fertilité des sols et avec le degré de bonne culture dont ils sont l'objet. Dans les terrains maigres, même bien travaillés, la croissance des sarments s'arrête d'elle-même bien avant la hauteur à laquelle on désirerait les voir atteindre. Par contre, lorsque la plante est vigoureuse, il est contre-indiqué de limiter sa végétation en rognant trop court.

Il ne faut pas perdre de vue que la vigne est une liane qui exige, par conséquent, un développement suffisant sous peine de s'étioler et de se rabougrir. Il faut considérer, d'autre part, la « charge » qu'on lui impose. Une vigne taillée, d'après le système Guyot, sur deux bras, dont l'un porte une haste avec 10 ou 12 bourgeons fructifères, a besoin de plus de feuilles pour alimenter la récolte qu'un gobelet avec 3-4 coursons seulement. La feuille assure la respiration de la plante. C'est elle qui élabore le sucre du raisin.

Il y a lieu également de tenir compte du fait que les feuilles perdent de leur utilité à mesure qu'elles deviennent adultes. Dans les cas où la sécheresse de l'été se fait sentir, comme cette année, ce sont les feuilles les plus anciennes qui tombent les premières ; lorsque les sarments, au lieu d'être largement étalés, sont trop groupés, les feuilles comprimées s'étiolent rapidement et leur rôle devient nul. Une pratique excellente, que la rareté de la main-d'œuvre fait malheureusement négliger, consiste dans l'aération des raisins par la suppression d'un certain nombre de feuilles des étages inférieurs. Pour tous ces motifs, le simple bon sens indique qu'il est peu logique de trop réduire la hauteur des sarments et, partant, le nombre des feuilles.

Or il m'a été donné, cet été, de constater, dans les terrains les plus fertiles des Côtes, une tendance manifeste à écourter les sarments : j'en ai vu qui n'avaient pas plus de 40 centimètres. Je dois ajouter que le résultat n'était pas moins manifeste : ces vignes, généralement très fruitées, portaient des raisins à petits grains bien dorés, pas échaudés, mais dont la maturité était incontestablement retardée.

Au contraire, les vignes dont les sarments bien étalés représentaient un véritable mur de verdure d'un mètre de haut ont nourri jusqu'au bout une abondante récolte de beaux raisins à gros grains.

A mon avis, il n'y a donc que des avantages à s'en tenir aux piquets de 2 mètres en utilisant toute la hauteur au dessus du sol. Je ne dis pas que cette hauteur est indispensable, je dis seulement qu'elle est souhaitable pour que, quoiqu'il arrive, la plante puisse s'alimenter abondamment — les feuilles étant aussi nécessaires à cette fonction que les racines. Je blâme en tout cas, formellement l'usage qui paraît vouloir s'établir de ne laisser qu'un feuillage insuffisant : c'est, je le répète, aller contre le bon sens, agir sans réflexion.

G. Bord.

NOTES

SUR LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES VINS

D'ALGÉRIE ET DU MIDI

DANS LE NORD ET L'OUEST DE LA FRANCE (1)

B) Transport des vins d'Algérie dans les ports de Brest, Rouen, Dunkerque, et à Lille, Paris, Saint-Brieuc

a) *Transport à quai.* — Le réseau ferré est moins développé en Algérie qu'en France ; de plus certaines propriétés sont à proximité du littoral, d'autres à 200 kilomètres. Les frais de transport de la propriété à quai sont donc très variables. Après avoir puisé mes renseignements à diverses sources, je crois être dans la vérité en prenant comme moyenne de distance de la propriété au port celle de 60 kilomètres (ceci dit pour l'ensemble des 3 départements) et comme prix de transport à quai celui de 10 francs par hectolitre.

Examinons d'abord :

---

(1) Voir page 571.

1. *Prix de transport sur Rouen et Dunkerque*

L'importation des vins Algériens en France par les ports de Dunkerque et Rouen représente 60 o/o de l'importation totale.

En 1925, le port de Rouen a importé 3.136.000 hectolitres.

Huit maisons d'armement font le transport d'Algérie sur Rouen et Dunkerque ; il part d'Alger sur Rouen, pendant la pleine campagne, un bateau tous les deux jours, tous les 5 jours sur Dunkerque et les navires assurant ce trafic font de 3000 à 5000 tonnes et peuvent prendre de 3300 à 5500 fûts.

b) *Fût plein et vide.* — Le prix actuel (86 fr.) quai à quai par fût est de 14 francs par hectolitre.

Nous admettrons que les fûts contiennent 6 hectolitres, mais notons la tendance à avoir des fûts de plus grande dimensions atteignant parfois 7,5 hectolitres.

c) *Frais de location des fûts vides.* — Le retour des fûts vides est une des grosses difficultés du transport des vins par mer ; la futaille est un fret tout à fait indésirable.

La durée de rotation des fûts est variable ; certaines grosses maisons d'alimentation parisiennes ont une rotation de fûts de 45 jours, mais c'est un minimum même pour ces maisons particulièrement bien outillées pour la réception des vins.

. Je crois être dans la réalité en prenant comme moyenne de rotation 60 jours.

60 jours à 0 fr. 50 par jour, soit par hectolitre = 5 fr. 00

Je considère qu'il a été tenu compte du prix de retour des fûts vides à l'entrepôt du propriétaire dans celui de 14 francs admis ci-dessus.

d) *Assurance maritime.* — Il y a trois genre d'assurance maritime :

1° L'assurance contre la perte totale ;

2° L'assurance suivant les conditions de l'article 10 dite « franc sauf » qui couvre les seuls risques d'abordage, échouage, incendie ; prix : 0 fr. 25 o/o ;

3° L'assurance tous risques ; prix : 2 fr. 50 o/o, fût par fût.

J'adopte l'assurance franc sauf, la plus employée et qui sur la base de 200 francs l'hectolitre, représente 0 fr. 80 par hectolitre (0,25 o/o sur 6 × 200 + 800 valeur du fût).

C) *Péages et divers*

Le péage pour Alger ou Oran est de......	0 30	par hectolitre.
Les frais de correspondant au port.......	1 65	—
La taxe d'importation de 2 o/o sur 200 fr.	4 00	—
Creux de route soit 1 o/o................	2 00	—
Total..............	7 95	

disons 8 francs.

Donc le transport d'un hectolitre de vin de la propriété située à la distance moyenne du quai d'embarquement, à quai Dunkerque ou Rouen est de :

Transport au quai d'embarquement.......	10 00
— plein et vide..................	14 00
— Location....................	5 00
— Assurance....................	0 80
— Divers (dont creux de route)...	8 00
Total............	37 80

2. *Transport sur Lille et Paris*

Il faut ajouter aux prix précédents le transport de Dunkerque à Lille et de Rouen à Paris.

1° *Dunkerque sur Lille.* — Le prix par hectolitre de Dunkerque à Lille et par wagon-réservoir serait de 7 francs (plein et vide), mais nous adopterons les prix de transport par eau qui sont les plus réduits et s'établissent ainsi :

	par fût.	par hl.
	—	—
de Quai fluvial Dunkerque à quai Lille plein et vide.	32 60	5 40
Les frais d'assurance, frais divers etc., déjà énumérés sont sensiblement les mêmes pour Lille que pour Dunkerque ; nous les supposons donc inclus dans le chiffre de 40 francs précédent.		
Le prix de transport d'Algérie à Lille est donc de		43 20

1° *Prix de transport sur Paris*

Ici aussi nous prendrons le transport le moins onéreux qui est le transport par péniche ; le prix 32 francs la tonne soit :....................................	25 60	
Retour du fût vide	6 30	5 30
	31 90	

Le prix de transport des vins d'Algérie à Paris est donc de :

37 80 + 5 30 = 43 fr. 10

3. *Transports sur Brest*

L'importation des vins Algériens en France par les ports de Bretagne représente environ 15 o/o de l'importation totale de ces vins en France.

Il y a un départ d'Algérie sur Brest tous les 10 jours ; de plus ce port est moins accesible que Rouen ou Dunkerque ; le frêt pour Brest est donc plus élevé.

Le prix de transport des fûts d'Algérie sur Brest est actuellement de 75 fr.,

plein et vide soit par hectolitre...........	12 50	
Location et réparation 60 jours à 0 fr. 50.	5 00	
Péage Algérie	0 30	
Assurances	0 80	
Correspondant au port..................	1 65	
Taxe d'importation sur 200 fr............	4 00	
Creux de route 1 o/o.....................	2 22	
Péage Port français	0 30	
	26 77	
Prix auquel il faut ajouter les frais de la propriété a quai évalués à..................	10 00	
Total...............	36 77	disons 37 00

4. *Prix de transport sur Saint-Brieuc*

Le transport des vins d'Algérie sur St-Brieuc se fait généralement via Brest et par voie ferrée en fûts sur plateforme car les transports côtiers entre Brest et S-Brieuc n'existent plus depuis la guerre ; quant au port de

St-Brieuc il ne peut recevoir que des bateaux d'un très faible tonnage et il n'est pas utilisé pour le transport des vins d'Algérie.

Le prix de transport par hectolitre de Brest à St-Brieuc (en supposant le transport de 24 demi-muids, retour compris) est de.. 14 35

Donc le prix de transport d'un hectolitre de la propriété à St-Brieuc est de.. 51 fr. 12

Si nous admettons le même prix de transport à quai départ pour les vins d'Algérie que pour le transport en gare départ des vins du Midi, soit 2 fr. 50 par hectolitre, un délai de rotation de 45 jours, les prix comparatifs s'établssent ainsi :

Du Midi à Dunkerque 33,86 ; Lille 33,46 ; Paris 31,36 ; Rouen 32,40 ; Brest 34,36 ; St-Brieuc 33,31 ;

D'Algérie à Dunkerque 29,05 ; Lille 34,45 ; Paris 34,35 ; Rouen 29,05 ; Brest 28,02 ; St-Brieuc 42,37.

On voit que, dans ces conditions tout à fait exceptionnelles, le transport des vins d'Algérie est moins cher que celui des vins du Midi seulement pour les ports ; dans un très faible rayon autour des ports, il y a parité des prix ; d'une façon générale il est donc complètement inexact de dire que le coût des transports maritimes favorise les vins Algériens.

C. — Transport des vins d'Algérie en France via Méditerranée

L'importation des vins d'Algérie en France, via Méditerranée, représente environ 20 o/o de l'importation totale de ces vins en France.

Prenons comme type le port de Sète.

	par fût	par hl.
Le transport par fût plein et vide Alger-Sète	64 80	
Frais de transit à Sète........................	12 50	
	77 30	13 00
Le prix d'Oran à Sète, frais de transit compris n'est que de........................		11 00

Admettons le prix moyen de 12 francs.

Le prix de transport en wagon réservoir Sète se décompose comme suit :

	Par hectolitre
Transport quai Alger ou Oran....	10f00
Transport Sète plein et vide............	12,00
Location comptée 30 jours............	2,50
Assurance........................	0,80
Péage et divers........................	8,00
Pompage en wagon réservoir..........	0,20
Total..........	33,50

D'autre part, le prix de transport en wagon réservoir, par hectolitre.

Sète Midi à Dunkerque est de..............	25f55
Lille........................	25,15
Paris Bercy....................	23,05
Rouen R. G....................	24,10
Brest........................	26,05
St-Brieuc....................	25,00

Donc le transport, via Méditerranée puis voie de fer d'Alger ou Oran via Sète est :

Pour Dunkerque..........	59f05
Lille.................	58,65
Paris................	56,55
Rouen.........	57,60
Brest................	59,05
St-Brieuc............	58,50

On voit donc que le prix de transport des vins d'Algérie via Méditerranée aux différents points envisagés est plus élevé que via Atlantique ; il n'en a pas toujours été ainsi. Voici à ce sujet les chiffres d'un transport qui a été réellement effectué par la Société vinicole de Bretagne dont le siège est à St-Brieuc et le prix comparatif du transport via Atlantique ; les vins furent dirigés d'Oran sur Marseille puis de Marseille à St Brieuc par voie de fer.

TRANSPORTS ÉTABLIS SUR LES TARIFS DU 20 JUILLET 1926

	Par Brest		Par Marseille	
	le fût	l'hect.	le fût	l'hect.
Frêt Oran-Brest au fût..................	48f75	8f13		
Frêt Brest-Oran au fût vide............	36,00	6,00		
Location, réparation de fûts 90 jours à 0f50	45,00	7,50		
Péage Oran	1,80	0,30	1f80	0f30
Assurances		0,65		0,65
Frais de correspondant au port récepteur		1,65		1,65
Taxe d'importation 2 o/o sur 140 fr. l'hl.		2,80		2,80
Creux de route 1 o/o....................		1,40		1,40
Frêt Oran-Marseille.....................			33,00	6,00
Frêt Marseille-Oran.....................			18,00	3,00
Location de fût 30 jours à 0 fr. 50.......			15,00	2,50
Port Marseille-St-Brieuc et retour......				18,00
Location de réservoir...................				2,00
Port Brest-St-Brieuc et retour..........		13,00		
		41,43		38,30

Il y avait donc en 1926 un avantage de 3 fr. par hl. dû au fait que par Marseille les fûts n'ont été immobilisés que 30 jours contre 90 par Brest ; cette économie est relative à un transport fait en demi-muids entre Brest et St-Brieuc ; par wagon-réservoir le transport serait plus économique via Atlantique, mais on n'en trouve pas dans la région et d'ailleurs très peu de commerçants des Côtes-du-Nord peuvent recevoir un wagon réservoir.

Retenons ce fait que dans certains cas on peut y avoir intérêt à adopter pour les vins d'Algérie la voie de la Méditerranée.

Actuellement, par suite de la diminution du prix des frêts, la situation est inversée ; voici les prix comparatifs actuels :

	Via Brest par l'Atlantique		Via Sète par Méditerranée	
	le fût	l'hecto	le fût	l'hecto
Alger à port importateur......	75	12 50	57	9 50
Location 60 jours à 0,50........	30	5		2 50
— 30 jours.............			15	
Péage.........................	1 80	0 30		0 30
Assurance	4 80	0 80		0 70
Correspondant au port.........	10	1 65		1 65
Taxe d'importation............		4		4
Péage port français		0 30		0 30
Creux de route.................		2 22		2 22
Pompage en réservoir.........				0 20
Location réservoir				2 00
Port Sète-St-Brieuc				25 00
Creux de route................				2 40
Port Brest-St-Brieuc-Sète		14 35		
		41 12		50 77
Frais propriété à quai embarquement		10 00		10 00
		51 12		60 77

On remarquera que la durée de rotation des fûts est ici de 60 jours seulement ; il y a, c'est un fait, une amélioration sensible de ce côté actuellement.

(à suivre)

Baron DE BOIXO,
Ingénieur des Eaux et Forêts,
Ingénieur agronome,
Membre de la Société
des Experts chimistes de France.

TENUE DES VINS NOUVEAUX

Dès que les vins nouveaux sont clairs, on peut apprécier leurs qualités organoleptiques, couleur, bouquets, saveurs, mais il échappe aux organes sensoriels, même à ceux des plus habiles dégustateurs, l'existence ou la prédominance de certains constituants ayant cependant la plus grande importance au point de vue de la conservation : sucres résiduels peu perceptibles au-dessous de 6 à 8 grammes, traces de métaux à influence coagulante, excès de fer, de diastases oxydantes, etc , etc.

Je laisse de côté la présence de sucres résiduels qui nécessite un dosage chimique, pour insister seulement sur les causes de troubles les plus fréquents consécutifs à une oxydation, c'est-à dire à toute manutention mettant le vin au contact de l'air : soutirages, voyages, séjour en fûts, surtout en vidange, etc. S'il est assez difficile aux praticiens de caractériser les corps provoquant une oxydabilité exagérée, il est au contraire très facile de vérifier l'existence de cette oxydabilité, ou tendance à casser.

L'essai se fait avec un matériel simple : une petite fiole en verre blanc, un entonnoir de verre, un filtre en papier. On conseille parfois de simplement exposer du vin à l'air ; tout d'abord les vins qui paraissent clairs ont souvent un léger louche dont l'accroissement sera peu net, tandis que l'observation est beaucoup plus précise sur un vin limpide ; puis la filtration favorise la dissolution de l'oxygène et aussi l'oxydation par le passage au travers du filtre, de plus on élimine ainsi les germes contenus dans le vin dont la multiplication rapide peut faire croire à un trouble par oxydation ; enfin, en laissant l'entonnoir sur la fiole, on prévient l'ensemencement par la fleur dont les germes sont abondants partout et dont la formation du voile rend l'essai inopérant.

Tout vin, soumis à cet essai, dont la coloration varie, qui laisse un dépôt ou dont la limpidité n'est pas maintenue pendant au moins trois jours, présente une anomalie qui doit être précisée pour que ses effets puissent être enrayés par le traitement rationnel.

Les casses diastasiques avec jaunisse pour les vins blancs, ou insolubilisation de la couleur virant au brun pour les rouges, seront prévenues par la sulfitation par méchage, ou mieux par additions de solutions sulfureuses à des doses variant de 2 à 8 grammes par hecto d'anhydride sulfureux. Les casses ferriques avec noircissement des blancs et dépôt bleu des rouges sont justiciables de l'acidification par l'acide citrique à une dose qui ne peut dépasser légalement 50 grammes par hecto. Cette même addition fait disparaître ou au moins atténue les casses blanches dont le groupe présente des cas assez divers.

Inutile d'ajouter que ces traitements doivent être complétés par une clarification si le vin a déjà subi une atteinte de casse.

L. MATHIEU,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

UNE VISITE

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE

DE MONTPELLIER

Deux Ecoles d'agriculture seulement peuvent, en France, rivaliser d'importance avec l'établissement de Montpellier : celles de Grignon et de Rennes.

Nous ne referons pas ici l'historique d'un Institut agricole que personne n'ignore. Construit sur l'emplacement du domaine de « La Gaillarde » cédé à l'Etat par le département de l'Hérault et la ville de Montpellier, l'Ecole, actuellement, a fort grand air, dans le cadre ravissant qui lui sert de décor.

On accède aux bâtiments par une allée magnifique, qu'ombragent toutes les essences sylvestres. Des plants de rosiers en garnissent les bordures gazonnées, qu'illuminent encore les teintes pâles des dernières roses d'automne. Devant les locaux de l'internat, s'érige une longue balustrade, dont la somptuosité pétrée évoque un peu la grâce royale des jardins de Versailles ou de la terrasse de Saint-Germain. Sans doute, y manque-t-il la splendeur des larges escaliers aux degrés de marbres roses. Mais, le spectacle découvert de l'emplacement, limité par les rangées de balustres de l'Ecole



6905 SEIBEL

Chromolith J L Goffart. Bruxelles

d'agriculture, est d'une prenante et harmonieuse beauté. C'est toute la noblesse et la familière sérénité de l'horizon montpelliérain que le regard aperçoit de ce belvédère. Voici, presque rouge d'avoir reçu les caresses de tant de soleils, les arceaux de l'aqueduc, que domine la sveltesse grecque du Château d'Eau. Au-delà du Peyrou, la flèche de Sainte-Anne menace le ciel de sa pointe effilée, tandis que, sur la gauche, se découpent les tours de la Cathédrales Saint-Pierre, dont les pierres furent les témoins et parfois les victimes de tant de vicissitudes engendrées par les guerres de religion.

Nous n'avons pas la naïveté de prétendre découvrir l'existence de l'Ecole d'Agriculture à nos lecteurs. Ils connaissent comme nous l'enseignement à la fois théorique et pratique qui y est dispensé, enseignement comprenant plus particulièrement l'étude des cultures spéciales de la région formant le bassin de la Méditerranée.

Des cours réguliers et des conférences y sont donnés par des professeurs, maîtres de conférences, chefs de travaux et répétiteurs, sous la direction de M. Ravaz, professeur de viticulture, et d'après un programme d'enseignement déterminé par décret.

L'établissement se complète de nombreux services annexes, notamment des stations séricicoles, de recherches chimiques de pathologie et de physiologie végétales, de recherches viticoles, de génie rural, de zoologie et entomologie agricoles, de météorologie, de zootechnie, d'œnologie et du laboratoire d'analyses agricoles.

Outre les terres en culture, l'Ecole possède également divers champs d'études, un jardin botanique, un jardin dendrologique et l'une des plus merveilleuses collections mondiales qui soient de vignes américaines et de vignes de l'ancien monde.

Ajoutons que les laboratoires de chimie sont ouverts au public pour les analyses de terres, des eaux, des engrais, et de divers produits agricoles : lait, sucre, etc.

A l'heure actuelle, l'étendue totale des domaines de l'Ecole d'Agriculture, y compris la station de « Bel-Air » et la station de grainage de la « Villa Cléopâtre », aux Arcs (Var), atteint plus de 54 hectares.

Si les Français sont en grande majorité à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, il convient cependant d'indiquer qu'elle compte des élèves venus d'un peu partout : pays du bassin méditerranéen, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Australie ; et pour la sériciculture, de la Perse, de la Chine, du Japon et de l'Inde.

Grâce à l'amabilité de M. le Directeur Ravaz, nous avons pu visiter l'immeuble, vaste, confortable et parfaitement aéré, en voie de terminaison. Ce nouveau bâtiment contiendra cent chambres, sommairement mais judicieusement meublées, où les internes jouiront des plus grandes facilités de travail. Des lavabos, munis de tout le confort moderne, des cabines à douches, aux blancs revêtements de faïence, permettront aux élèves de se livrer à tous les rites et prescriptions de l'hygiène. Chambres, couloirs et lavabos sont également dotés des avantages du chauffage central. Il n'est pas jusqu'à un coquet salon de repos qui n'ait été prévu. Enfin, les disciples de M[me] Suzanne Lenglen disposeront d'un superbe terrain de tennis. Terminons en mentionnant que non loin de ce palace estudiantin se trouve un champ d'expériences, sorte d'infirmerie-hôpital, où sont étudiées, soignées et quelquefois provoquées, les diverses maladies et affections dont souffre la vigne.

Pour toutes ces raisons, auxquelles il convient d'ajouter l'excellence de l'enseignement professé à l'Ecole, il ne faut donc ne point s'étonner de l'afflux, régulièrement croissant, des élèves, désireux, sous un climat particulièrement favorisé, de bénéficier des recherches et de s'initier aux perfectionnements que, chaque jours, la science met à la disposition des multiples variétés de cultures.

(Du Journal l'Eclair du 29 novembre). F. D.

LES INTÉRÊTS DE LA VITICULTURE

La Commission interministérielle de la viticulture, qui comprend les représentants de toutes les grandes Associations viticoles, des grands syndicats commerciaux et des délégués de tous les ministères, s'est réunie au ministère de l'Agriculture, sous la présidence de M. Barthe, député.

La Commission a émis, à l'unanimité, les vœux suivants :

La Commission interministérielle de la viticulture proteste énergiquement contre le retard inusité et inadmissible apporté à la publication du décret sur l'expertise contradictoire, délibéré et approuvé par le Conseil d'Etat, à la date du 2 août dernier, et contre tout nouvel examen des dispositions adoptées ; insiste pour la publication immédiate de ce texte, indispensable à une répression efficace de la fraude ; réitère son approbation pour la réforme réalisée par la proposition de la loi Dessein et souhaite que le texte adopté par la Chambre soit ratifié par le Sénat et suive d'aussi près que possible la publication du décret précité, sans que les deux publications soient considérées comme liées et comme devant être concomitantes.

En ce qui concerne le sucrage, le vœu suivant a été adopté :

La Commission interministérielle de la viticulture émet le vœu que la pratique du sucrage, qui peut, dans certains cas, servir à augmenter la quantité du vin produit ou à déguiser un mouillage, ne soit autorisée que dans les régions où il est une pratique constante et loyale ; que la quantité de sucre mis en œuvre ne doit pas dépasser, en aucun cas, 10 kilos par trois hectolitres de vendange, et 250 kilos par hectare de vigne en production ; qu'un arrêté du ministre de l'Agriculture fixe annuellement les régions où le sucrage peut être autorisé.

N.

PARTIE OFFICIELLE

Farines de blé (Retour à la liberté de la panification).

Le Président de la République française,

Vu la loi du 15 juillet 1922, assurant une meilleure utilisation du blé et des farines ;

Vu la loi du 31 août 1924, réglant les conditions de la fixation du prix limite des produits de la mouture du blé ;

Vu la loi du 9 août 1926, tendant à assurer dans de meilleures conditions le ravitaillement en blé, en farine et en pain ;

Vu le décret du 28 juillet 1922, fixant les conditions d'application de la loi du 15 juillet 1922 susvisée ;

Vu..., etc.

Décrète :

Art. 1er. — Dans les proportions fixées par le décret du 10 septembre 1927, l'incorporation de la farine de seigle panifiable reste facultative.

Art. 2. — L'application des dispositions du décret du 20 novembre 1927 relatives au taux d'extraction des farines panifiables est suspendue.

Art. 3. — Dans chaque département, lorsque les circonstances économiques l'exigeront, le préfet pourra convoquer la commission consultative, constituée conformément à l'article 5 de la loi eu 31 août 1924 ;

Art 4. — Les dispositions de l'article 5 du décret du 28 juillet 1922, relatives à l'approvisionnement de certaines industries en farines spéciales sont rapportées.

Art. 5. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 4 décembre 1928.
Gaston Doumergue.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
Jean Hennessy.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Accélération de la marche de certains trains

1° Train 5 départ 19 h. 45 de Paris sur Vintimille.

Le rapide 5 (wagon-lits, lits-salon, couchettes, 1re classes, wagon-restaurant), accéléré sur tout son parcours, arrive à Marseille 55 minutes plus tôt et à Nice 1 h. 25 plus tôt qu'auparavant (Marseille 7 h.49, Toulon 9 h. 18, Cannes 11 h.21, Nice 12 h. Menton 12 h. 59).

2° Train 21, départ 20 h. 30 de Paris sur Narbonne.

Le rapide 21 P.-L.-M -142 Midi (voitures directes avec : lits-salon, couchettes, 1re, 2e, 3e classes) arrive à Narbonne une demi-heure plus tôt qu'auparavant (Vienne 4 h. 38, Nimes 8 h. 37, Montpellier 9 h. 36, Sète 10 h. 12, Béziers 11 h. 13, Narbonne 11 h. 42).

* * *

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie du Midi, poursuivant ses efforts en vue du développement de la production agricole et horticole, rappelle qu'elle a fait éditer des notices sur l'emploi des engrais. Ces opuscules, qui sont tenus gratuitement dans toutes les gares du Réseau, à la disposition des agriculteurs, indiquent, pour chaque culture, les quantités des engrais à utiliser, leur mode d'emploi et les résultats à en attendre.

La Compagnie du Midi rappelle également qu'elle a fait apposer, dans toutes ses gares, des affiches donnant les principes essentiels de la fertilisation du sol et les propriétés caractéristiques des divers engrais.

Pour tous autres renseignements, les intéressés peuvent s'adresser à M. Penic, inspecteur des services centraux de la Compagnie du Midi, chargé du service de la propagande agricole, gare de Toulouse-Matabiau ou gare de Perpignan.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole.* — Sauf quelques petits réassortiments, toujours obligés, on peut dire que les affaires ont été absolument nulles, dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine. Les prix payés pour les quelques transactions effectuées n'ont donc, pour ainsi dire, pas varié. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 190 à 205 fr., des 9° de 205 à 225 fr., des 10° de 230 à 240 fr. Des Algérie 10°5 à 11° ont été traités de 230 à 240 fr. suivant qualités. Il y a eu des offres de vins rouges d'Italie 9° à 220 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les détaillants ne font toujours que des demandes peu importantes, persuadés par ce qu'ils entendent sur la récolte, qu'en attendant un peu, ils paieront moins cher. Ces jours derniers, dans les quartiers ouvriers, on voyait affichés des vins rouges 8° à 2 fr. 60 le litre, des 9° à 2 fr. 80, des 10° à 3 francs le litre également.

Ainsi qu'on a pu le voir lorsque nous avons publié le tableau du mouvement des vins pour le mois d'octobre dernier, la consommation n'a pas été très forte sur place pendant le mois en question 242.110 hectos, au lieu de 248. 070 en octobre 1927, et 356.844 pendant ce même mois en 1926. Espérons que les fêtes de fin de ce mois, vont activer un peu l'écoulement.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 3 déc. *Vins nouveaux*		Cours du 10 décembre *Vins nouveaux*	
—	—	—		—	
8°....................	14,50	8	138	8 à 9°	126 à 145
8 à 9°................		à	à		
9 à 10°...............	à	10	170	9 à 10°	145 à 155
11°...................		10 à 12°	180 à 210	10 à 12°	175 à 205
11 à	17 fr. 50 le deg.				
Rosé, Paillet, gris....					
Blanc Bourret........					

Gard. — **Vézenobres.** — Ventes faites par la Cave Coopérative de Vézenobres, dans le courant du mois de novembre.

14 novembre : 130 hectos vin rouge, 9 degrés, 162 fr.; 21 novembre : 125 hectos, 9 degrés, 162 fr. ; 24 novembre : 147 hectos, 160 fr. ; 106 hectos, 162 fr. ; 26 novembre : 150 hectos 163 fr. ; 150 hectos, 163 fr. ; 120 hectos, 163 fr. l'hecto.

Diverses petites ventes à des prix supérieurs.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 4 déc. *Vins nouveaux*	Cours du 11 décembre *Vins nouveaux*
—	—	—	—
8°....................	100	142	140
9°....................		à	à
10°...................	à	160	155
11°...................	180 fr.	150 à 175	148 à 170
Rosé..................	15,50 à 17 le deg.		
Blanc de blanc........			

La Commission d'établissement des cours des vins et alcools de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault nous communique :

Vin rouge, de 8 degrés de 138 à 150 l'hecto ; 9 deg., de 150 à 155 ; 10 deg., de 160 à 165 ; 11 degrés, de 180 à 190 ; 12 degrés, de 205 à 210, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Blanc et rosé : légère plus-value que pour les vins rouges.

Observations. — Calmes dans les affaires.

Alcools : Eaux-de-vie de marc, 1.420 francs les 100 degrés ; trois-six de marc, 1.430 les 100 degrés ; trois-six de vin, 1.478 les 100 degrés.

Observations. — Cours fermement tenus.

Montpellier. — Du bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève (C. G. V.) :

Montferrier. — 75 hectos, vin blanc de blanc, 10°5, à 185 fr. l'hecto ; 110 hectos, vin blanc de blanc, 10°2, à 170 fr. l'hecto.

HÉRAULT. — **Marseillan.** — Nous apprenons quelques ventes de caves de vin blanc faites à la maison Noilly-Prat : Cave Coffanel à Bel-Air fr. l'hecto ; Cave Ch. Fabre de Roussac, Mandoune, 1400 hectos, 215 fr. ; Cave Barral d'Estève, 4000 hectos, 207 fr. ; acheté par d'autres maisons : Cave Alban Montpenèdre, 500 hectos, à 18 fr. le degré ; Cave Gay Henri, 400 hectos, à 18 fr. le degré ; Cave Serven Antonin, 200 hectos, à 205 fr. l'hecto.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 30 nov. *Vins nouveaux*	Cours du 7 décembre *Vins nouveaux*
—	—		—
8°	110	»	
9°	à		»
10°	180 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	15 à 16	18 à 19 fr. le degré	17,50 à 18 fr. 50 le deg.
Vins blancs	15 à 17,50	17 à 18,50 —	17 à 18,50 le degré.
Petits degrés		18,00 à 18,50 le degré.	17,50 à 18,00 —
Couleur moyenne		16,00 à 17 —	16,25 à 17 —
Supérieur		17,50 à 18 —	17,00 à 18 —

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, 150 à 200 fr. l'hectolitre, suivant degré et couleur : vins rosés, 18 à 17 fr. de degré ; vins blancs : pas d'affaires.

Observations. — Affaires restreintes, prix fermes.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 5 décembre 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 145 à 175 fr. l'hect. ; rosé, 9 à 9°5, »»,«» à «», «« ; blanc, 9 à 10°, «»,«« à «»,«« nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 1er au 8 décembre 1928 :

Récolte 1928. Vins rouges, de 130 à 168 fr. l'hecto ; bourrets et picpouls, ««,»» à 17 fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, 135 à 170 fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 9 déc. 1928 : Vins rouges, de 17 à 18 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 1er au 8 décembre 1928 :

Vins rouges, 145 à 160 fr. le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouge de 7 à 8 degrés, de 140 à 155 fr. l'hectolitre, suivant couleur ; de 8 à 11 degrés, de 155 à 195 fr. ; vins supérieurs de 11 degrés et au-dessus Minervois et Corbière, de 200 à 250 fr.

Observations. — Même situation qu'au marché précédent, affaires restreintes ; cours fermement tenus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 1er déc. *Vins nouveaux*	Cours du 8 décembre *Vins nouveaux*
—	—		—
8°........................		»	
9°........................	120	8° 17,00	8 17,00
10°........................	à	à à	à à
11°	175 fr. l'hecto	11 17,50	11 17 fr. 50
11 à 13°................		le degré	le deg.
12°............. ..			

Perpignan. — *Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'agriculture.* - Réunion du 8 décembre. — Pas d'affaires signalées. La propriété résiste aux offres qui lui sont faites.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 5 décembre 1928. — Région, rouge 8 à 10· 17 à 18 fr.; blanc, 18,50 à 19 fr.; rosé, 18 à 18,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

VAR. — *Chambre d'Agriculture du Var.* — Il n'y a pas de changement depuis notre dernière cotation. Rien de surprenant puisque nous sommes en décembre où d'une façon habituelle les transactions sont toujours très rares, le commerce préparant ses inventaires et ayant à faire face à la forte échéance de fin de mois.

Le calme de ces derniers temps n'a eu aucune influence sur la propriété qui n'est nullement disposée à céder aux cours offerts actuellement.

Nous apprenons cependant quelques ventes à un prix légèrement inférieur aux cours précédents, ventes qui ne s'appliquent, il faut l'espérer qu'à des vins de qualités plus ordinaires.

En somme, nous ne saurions trop répéter qu'il appartient à la propriété d'attendre au moins le mois de janvier pour pouvoir traiter à de meilleures conditions, car à ce moment là les besoins deviendront urgents et la reprise obligatoire.

Voilà pour ce qui concerne les vins.

Quant aux alcools, la tendance est toujours bonne et nous espérons que rien ne saurait la modiffer.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — *Fédération du Var.* — Flassans, 3.000 hl. rouge, 9 deg. 9, 175 francs ; Pignans « Ruche », 330 hl. jacquez, 11 degrés, 270 francs ; Pontevès, 350 hl. jacquez, S. G. D., 310 francs ; 100 hl. jacquez, S. G. D,, 320 francs ; totalité lies, 80 francs ; Saint-Cyr-sur-Mer, 80 hl. rouge, 9 deg. 5, 185 francs ; Vinon. 200 hl. blanc, 9 deg. 7, 182 francs ; 8 hl. alcool, 100 degrés, 1.300 francs.

Fédération de Vaucluse. — 100 hl. rouge, 10 deg. 2, 18 fr. 75 le degré ; 1.760 hl. rouge, 10 deg. 3 à 10 deg 7, à 18 fr. 25 le degré ; Rasteau, 150 hl. aramon, 10 degr. 4, 200 francs ; 500 hl. grenache, 12 deg. 6, 225 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Auriol, 600 hl. rouge, S. G. D., 180 francs ; totalité alcool, 100 degrés, 1.350 francs ; totalité lies, 70 francs ; Saint-Andiol, 140 hl. planc, 7 deg. 4, 20 francs le degré ; Velaux-Coudoux, 50 hl. rouge, 10 degrés, 185 francsr

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 1er décembre 1928.

Vin rouge, 1er choix, 16,50 à 17,50 ; 2e choix, 15,50 à 16,00 ; 3e choix, 13,50 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 1er décembre 1928 :

1er choix, 15,00 à 16 ; 2e choix, 14 à 15 ; 3e choix, 13,00 à 13 fr. 50.

GIRONDE. — **Blanquefort.** — Les affaires présentent un courant assez suivi depuis quelque temps. Les cours se tiennent assez fermement aux environs de 2.000 à 2.300 et 2.500 fr. le tonneau pour les vins rouges.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «»«» fr.; eaux-de-vie de marc 52°, 1380 à 1400 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à ««« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 1250 à 1260 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 900 ; 3/6 marc, 86°, 1185 à 1205 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 720 à 725 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1265 à 1275; 3/6 marc, 86°, 1210 à 1220 ; eau de-vie de marc, 720 à 730 fr.

Perpignan. — 92 degrés, non rectifiés, »»»» fr. les 100 degrés.

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, 1420 à 1440 ; 3/6 de marc, 1310 à 1325 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 12 décembre 1928.

	courant	janvier	mars-avril
		—	—
Blé	153,50 P.	154,25 à 154,50	156,75 P.
Seigle	130 N.	130 N.	130 N.
Avoine noire	121,50 P.	122,25 à 122,75	126,50 P.
Avoine	120 N.	121,25 N.	125,50 N.

New York 7 décembre :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver..........	153 7/8	110.84	147.79	— 0.96
Juillet.....	...., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre.................	132 8/8	94.12	125.51	— 0.95
Maïs disp	97 1/4	79.67	99.59	— 0.64

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 112 7/8 c. le bushel (107 fr. 03 les 100 kil.). bigarré durum ««« »/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 1er décembre 1928.
Blé tendre colon 1er choix, 168 à 169 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 160 à 161 fr.
Blé dur colon, 168 à 169 fr.
Orge colon, 97 à 98 fr.
Avoine d'Algérie, 110 à 111 fr.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 125 à 135 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 335 à 345 fr.; sulfate cuivre neige, 340 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 27 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Impr. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 2 au samedi 8 décembre 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	10	10	4	4	»	»	7	7	2	2	»	»
Lundi	10	10	6	»	»	«	7	7	7	8	»	2
Mardi	12	10	12	»	»	»	9	6	8	0	0.2	»
Mercredi	11	8	13	4	»	5	6	3	8	1	»	»
Jeudi	9	8	11	4	»	0.1	4	3	5	1	»	»
Vendredi	9	9	6	4	1	0.2	8	5	3	1	2	0.1
Samedi	8	6	8	4	«	»	7	6	6	3	0.8	»
Total					182.9	143.6					389.0	79.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	7	6	8	»	«	8	5	9	1	«	»
Lundi	»	8	11	1	0.3	»	8	5	»	2	«	»
Mardi	«	8	15	5	»	»	5	5	»	1	»	»
Mercredi	»	10	14	7	»	0.5	6	1	»	1	«	»
Jeudi	»	8	12	1	»	«	6	1	3	1	»	»
Vendredi	»	6	5	4	3	0.3	4	3	3	1	»	»
Samedi	»	6	8	3	»	0.1	6	3	«	«	»	«
Total					275.5	213.5					60	52.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	»	6	3	1	»	0.3	8	6	4	2	1	«
Lundi	8	6	11	1	»	»	7	4	13	1	»	0.1
Mardi	6	5	13	8	1	»	6	3	14	3	«	»
Mercredi	6	6	14	»	2	1	2	1	5	1	»	»
Jeudi	7	7	8	8	«	«	2	1	2	1	«	0.1
Vendredi	7	2	3	2	»	»	1	3	5	2	»	»
Samedi	2	0	5	3	»	»	0	1	5	4	0.1	»
Total					250.1	77.					122.2	136.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	12	4	9	0	»	»	12	9	15	8	»	16
Lundi	12	4	11	«	»	»	10	8	17	10	«	25
Mardi	9	3	13	5	0.3	»	11	4	19	7	»	0.4
Mercredi	9	6	14	2	0.1	»	10	4	19	6	«	»
Jeudi	9	3	11	5	»	»	10	3	13	7	«	11
Vendredi	8	7	6	2	«	»	10	8	13	1	»	»
Samedi	8	5	6	4	5	»	11	10	11	0	7	»
Total					310.2	136.9					233.1	238.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	10	5	6	2	»	1	15.9	4.9	14.5	1.2	«	34.7
Lundi	10	5	12	0	«	»	13.8	2.9	15.0	8.5	«	0.8
Mardi	8	6	16	8	«	»	12.5	2.3	13.9	9.2	«	»
Mercredi	7	5	15	6	«	»	12.2	2 1	13.0	5.9	»	4.0
Jeudi	9	4	10	«	«	«	12.0	3.0	15.9	8.1	»	«
Vendredi	4	3	11	2	»	0.2	8.9	2.9	12.5	0.9	»	»
Samedi	3	2	4	3	»	»	10.0	1.5	11.0	1.9	18.3	»
Total					214.0	139.6					239.7	231.3
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	14	11	13	1	»	«	18.6	10.0	14	»	»	»
Lundi	14	11	16	9	«	»	19.0	9.5	»	»	«	»
Mardi	13	8	18	9	«	11	18.6	8 1	«	»	»	«
Mercredi	12	9	14	10	«	14	16.3	7.8	14	12	»	6
Jeudi	13	9	11	10	«	15	9.5	4.5	11	9	16.6	»
Vendredi	12	4	14	19	«	»	12.0	3.1	«	»	18.5	«
Samedi	9	8	17	2	»	«	13.0	4.8	»	»	2.1	«
Total					76.3	88.5					101.6	101

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.